

VENTAGLIO

## WEEKEND BUFFET MENU

週末 ブッフェメニュー

FROM 5 TO 14 JANUARY

**LUNCH | ランチ 11:30 - 15:30**  
**BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00**

**DINNER | ディナー 18:00 - 21:30**  
**BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 8,800**

\* Please note that weekend pricing will apply on Fridays.  
金曜日は週末料金でのご案内とさせていただきますこと、あらかじめご了承くださいませ。

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.  
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、  
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。

## WEEKEND BUFFET MENU

### FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

MIXED GREEN | CUCUMBER | CHERRY TOMATO | CORN | DAIKON | HUMMUS

TZATZIKI | MARINATED OLIVES | VEGETABLE PICKLES

TUNA AND ROSEMARY | ANCHOVY

### SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

ミックスサラダ | キュウリ | チェリートマト | コーン | 大根 | フムス (ひよこ豆のディップ)

ザジキ (ヨーグルトとハーブのディップ) | オリーブマリネ | ミックスピクルス | ローズマリー風味のツナ | アンチョビ

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

### CHARCUTERIE CORNER

MORTADELLA | PROSCIUTTO | SALAMI | CAPERBERRY | GHERKIN

FIG CHUTNEY | ORANGE CHUTNEY

モルタデッラ | プロシュート | サラミ | ケッパーべリー | ガーキン

イチジクのチャツネ | オレンジのチャツネ

### APPETIZERS

ROULADE OF SEA BREAM, WINTER CRAB AND SPICY TOMATO COULIS

SWEET SHRIMP TARTARE

SEASONAL WINTER VEGETABLES, MOZZARELLA, PUMPKIN SEEDS

SMOKED CHICKEN WITH APPLE AND CELERY ROOT SALAD

PORCINI MUSHROOM TART WITH CARAMELISED ONIONS AND MICRO HERB SALAD

CAJUN MARINATED SEAFOOD, PASSION FRUIT AND PEPPER CREAM

DUCK AND SOUR CHERRY TERRINE WITH FIG CHUTNEY

真鯛と蟹のルーラード スパイシートマトクーリー

甘海老のタルタル

冬野菜 モツツアレラチーズのサラダ

スモークチキン 林檎 根セロリのサラダ

ポルチーニ茸とキャラメリゼした玉ねぎのタルト

シーフードのマリネ ケイジャン風味

鴨肉とサワーチェリーのテリーヌ

### BREAD

FOCCACCIA | SOURDOUGH | GRISSINI | BAGUETTE

フォカッチャ | サワードゥー | グリッシーニ | バゲット

## SOUP

### **CAULIFLOWER SOUP “CREME DUBARRY”**

カリフラワーのスープ “クレーム・デュバリー”

## FROM KITCHEN

### **RAVIOLI WITH PORCINI CREAM AND DEMIGLACE SAUCE**

ポルチーニのラビオリ デミグラスソース

## CARVING STATION

### **ROASTED JAPANESE BEEF WITH PERIGUEUX SAUCE**

国産牛のローストビーフ ペリグーソース

## MAIN DISHES

### **PAN SEARED SEABREAM, GRILLED SEASONAL VEGETABLES, YUZU SAUCE**

### **OVEN ROASTED COD, COCONUT AND RED CURRY SAUCE**

### **NEW ORLEANS STYLE JAMBALAYA**

### **BRAISED BEEF, DAIKON, BLACK FUNGUS, MUSHROOM**

### **HERB ROASTED CHICKEN WITH SALSA VERDE AND TOMATO ORZO**

### **BARBECUE PORK SHOULDER, GRILLED VEGETABLES AND CHIMICHURRI SAUCE**

真鯛のソテー 蜂蜜と柚子のソース

真鯛のロースト レッドカレーソース

ジャンバラヤ ニューオリンズスタイル

牛肉 大根 茭の煮込み

ハーブの香るローストチキン サルサヴェルデ

豚肩肉のバーベキュースタイル チュミチュリソース

## DESSERT

### **WINE & SPICE PEAR | STRAWBERRY CHEESECAKE | MIX BERRIES CRUMBLE**

### **YUZU CREAM & CITRUS | APPLE & CINNAMON TART STRIPS | MONT-BLANC TART**

### **CHOCOLATE MOUSSE & MIX NUTS FRUITS | COFFEE FINGER | MACARON | CHOU**

洋梨 赤ワインとスパイス煮込み | いちごのチーズケーキ | ミックスベリークランブル

柚子クリームとシトラス | りんごとシナモンのタルト | モンブランタルト

ショコラムース ミックスナッツとフルーツ | コーヒーフィンガー | マカロン | シュー

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申しあげます。